

Erfrischende Kirsch-Gazpacho mit Ziegenkäse

Zutaten (f. 4 Pers.):

30 g Salatgurke
½ Knoblauchzehe
1 Scheibe Graubrot
1 rote Paprika
500 g reife Tomaten
1 Schuss Weinessig
1 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
300 g Kirschen
Ziegenweichkäse nach Geschmack
Kräuter zur Deko

Zubereitung:

Zunächst Gurke und Knoblauch schälen. Gurke, Knoblauch, Brot, Paprika, Tomaten klein schneiden und in genau dieser Reihenfolge in einer Schale übereinander schichten. Die Tomaten sind oben! Essig, Öl, Zucker, Salz darübergerben, nicht vermischen. Zucker und Salz entziehen Obst und Gemüse die benötigte Flüssigkeit. Einen Tag abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Nach einem Tag Kirschen waschen, halbieren, entsteinen, beifügen. Mit einem Stabmixer alles vermischen. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren, damit Kerne und Tomatenschalen zurückbleiben.

Sollte die Suppe zu dickflüssig sein (nur dann!), etwas kaltes Mineralwasser ohne Kohlensäure hinzufügen. Kühl stellen. Zum Servieren Gazpacho auf die Teller geben, jeweils einen Klecks Ziegenkäse in die Mitte geben. Evtl. mit Kräutern wie Basilikum garnieren.